

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 59-166059

(43)Date of publication of application : 19.09.1984

(51)Int.Cl.

A23L 1/24

(21)Application number : 58-042045

(71)Applicant : MIYASAKA KORYO KK

(22)Date of filing : 14.03.1983

(72)Inventor : MIYASAKA BUNICHI

(54) PREPARATION OF MAYONNAISE-LIKE SAUCE USING FERMENTED MILK AS RAW MATERIAL

(57)Abstract:

PURPOSE: To prepare a mayonnaise-like sauce having high stability, excellent quality, and good taste and flavor, from fermented milk such as yoghurt, cheese, etc., by emulsifying the fermented milk, etc.

CONSTITUTION: Process cheese, a monoglyceride and a sugar ester are put into an emulsifying mixer, mixed under heating, and added slowly with an edible vegetable oil or fat. The mixture is added with brewed vinegar, sugar and spices, filled in a polyethylene container, and stored under refrigeration. The obtained mayonnaise-like sauce has balanced and mild taste of cheese, edible vegetable oil or fat, and brewed vinegar, and suits the taste of a person who dislikes cheese.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office

⑬ 日本国特許庁 (JP)
⑭ 公開特許公報 (A)

⑪ 特許出願公開
昭59—166059

⑤ Int. Cl.³
A 23 L 1/24

識別記号

庁内整理番号
7236—4 B

⑬ 公開 昭和59年(1984)9月19日

発明の数 1
審査請求 未請求

(全 2 頁)

⑯ 発酵乳を原料としたマヨネーズ状ソースの製造法

東京都大田区南馬込2丁目22番地5号

⑰ 特 願 昭58—42045
⑱ 出 願 昭58(1983)3月14日
㉑ 発 明 者 宮坂文一

⑰ 出 願 人 宮坂香料株式会社
東京都中央区日本橋本町1丁目9番地

明 細 書

1. 発明の名称

発酵乳を原料としたマヨネーズ状ソースの製造法。

2. 特許請求の範囲

ヨーグルト、チーズなどの発酵乳、乳化性物質、食用植物油脂、または食用動物性脂肪、醸造酢または果汁などを含み、これらをエマルジョン化することを特徴とした発酵乳製品を原料としたマヨネーズ状ソースの製造法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は風味豊かにしたヨーグルト、チーズなど発酵乳製品を原料としたマヨネーズ状ソースの製造に関するものである。

一般にヨーグルト、チーズなど発酵乳製品は、カルシウム、リン、ビタミンA、ビタミンB₂などミネラル、ビタミンなどの栄養成分を豊富に含み、しかも消化吸収が良いことから多くの食品材料、たとえばデザート類、ホイップ状食品材料に使用されてきた。しかし、ヨーグルト、チーズなど

は、そのものを野菜につける、または、サラダに用いる食し方があるにもかかわらず、マヨネーズ状ソースとしてはまだ生産されていない。

その理由としてはヨーグルト、チーズに食用油脂、食用酢などを添加することにより安定なエマルジョン状態にすることが困難とされていたとも考えられる。あるいはヨーグルト、チーズなどは、デザート、酒のつまみ、あるいは野菜につける、サラダに用いるなどの固定概念から抜け出せなかったためかと思われる。

本発明者は市場に出ている卵、食用油脂、食酢を主原料としたマヨネーズ状ソースではなく、ヨーグルト、チーズなど発酵乳を原料としたマヨネーズ状ソースの製品化に長期の研究を行ってきたが、次に記した配合による製造が、安定性が高く品質に優れたヨーグルト、チーズなど発酵乳を原料としたマヨネーズ状ソースを得るに適することを見出した。

(1) 配 合

① プロセスチーズおよびナチュラルチーズ

特開昭59-166059 (2)

などのチーズ類は、チーズ分として30～85%含むような配合。

② ヨーグルトは、水分をなるべく少なくし、60%以下にしたものが良い。

③ ヨーグルトおよびチーズのエマルジョン化には、乳化性物質（たとえばグリセリン脂肪酸エステル、蔗糖脂肪酸エステルなど）を使用する。

尚、この配合に加うるに、砂糖、食塩、化学調味料、香料、香辛料のごとき風味向上材料を添加し、風味とすることも可能である。

(2) 製 法

実施例 1.

プロセスチーズ	50 部
食用植物油脂	30
醸造酢	12
モノグリセライド（乳化性物質）	3
シュガーエステル（乳化性物質）	2
砂糖	3
香 辛 料	若干

香 料 若干
香 辛 料 若干

実施例1と同様な処理でナチュラルチーズを原料としたマヨネーズ状ソースを製造したが、コントロール試料は1ヶ月後には容器上部に油分が浸出してきた、しかし本実施例の方法で得たチーズを原料としたマヨネーズ状ソースは4ヶ月以上安定であった。

実施例 3.

ヨーグルト	50 部
食用植物油脂	30
醸造酢	10
乳化性物質（スパン）	5
砂 糖	5
香 料	若干
香 辛 料	若干

実施例1と同様な処理でヨーグルトを原料としたマヨネーズ状ソースを製造したがコントロール試料は1ヶ月後には容器上部に油分が浸出してきた、しかし本実施例の方法で得たヨーグルトを原

上記配合の材料中、プロセスチーズ、モノグリセライド、シュガーエステルを乳化混合機に入れ加熱混合した後、食用植物油脂を徐々に加えてゆき、次に醸造酢、砂糖、香辛料を加え、ポリエチレン容器に充填後、冷却保存した。

別に調整した乳化性物質無添加のコントロール試料と乳化安定性の比較を行った結果、コントロール試料では1ヶ月後に容器上部に油分が浸出してきた。これに対し本実施例の方法では4ヶ月以上も安定であった。また得られた製品は、チーズと食用植物油脂、そして醸造酢がバランスのとれたマイルドな味を持ち、チーズ嫌いの人でも好まれるマヨネーズ状ソースであった。

実施例 2

ナチュラルチーズ（クリームチーズ）	50 部
食用植物油脂	10
醸造酢	20
レモン果汁	10
乳化性物質（スパン）	5
砂 糖	5

料としたマヨネーズ状ソースは4ヶ月以上安定であった。

THIS PAGE BLANK (USPTO